

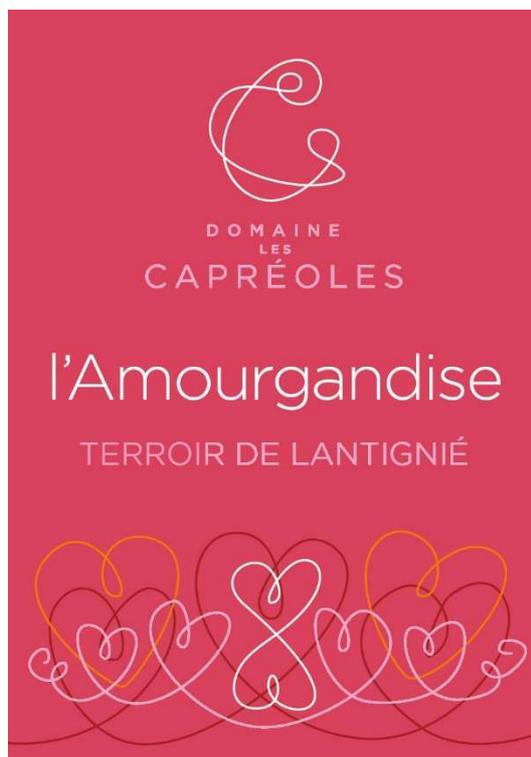


DOMAINE
LES
CAPRÉOLES

L'AMOURGANDISE

Millésime :	2019
Appellation :	Beaujolais Lantignié
Couleur :	Rouge
Degré :	13,5%
Cépage :	Gamay

Age moyen des vignes :	60 ans
Densité pieds/ha :	10 000
Nature du sol :	Granitique (filon de micro granite)
Rendements (hl/ha) :	40
Mode de vendange :	Manuel



Spécificités de la vinification et de l'élevage :

La cuvée est un assemblage de deux cuves fermentées en levures indigènes : l'une en macération traditionnelle en grappe entière à basse température, l'autre en vendange égrappée avec macération pré-fermentaire à froid. L'élevage court se fait en cuve béton.

Quelques mots de plus...

Cette cuvée révèle toute la subtilité et la gourmandise qu'exprime le Gamay sur un terroir particulier comme le terroir de Lantignié : un fruit croquant, pur et cristallin.

Un vin espiègle à partager... tout simplement

Température de service recommandée : 16°C